

Bollitos con pepitas de chocolates (Doowaps)



Nombre de la receta

Bollitos con pepitas de chocolates (Doowaps)

Tiempo

2.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten
 Huevo
 Leche

Descripción

Deliciosos bollitos caseros con pepitas de chocolate.

Ingredientes

- 12 gramos de levadura fresca
- 110 gramos de leche semidesnatada o entera a temperatura ambiente
- 30 gramos de aceite de girasol
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (azúcar avainillado en caso de no tener esencia)

- 250 gramos de harina
- 40 gramos de azúcar
- 100 gramos de chocolate (pepitas o picado)
- 1/2 cucharaditas de sal

Pasos

1 Para comenzar nuestros deliciosos bollitos vamos a poner en un bol la leche (no muy fría ni caliente, lo ideal es que esté tibia) junto con la levadura fresca y lo diluimos bien.

2 Continuamos añadiendo el resto de ingredientes: la yema de un huevo (el otro huevo lo utilizaremos en un paso posterior), el aceite, el azúcar, la esencia de vainilla, la media cucharadita de sal y la harina. La harina es mejor tamizarla para evitar que salgan grumos. Lo mezclamos todo bien y lo amasamos hasta que quede una masa homogénea, la cual no se nos pegue en exceso a las manos.



3 A continuación colocamos nuestra masa en un bol aceitado o untado con mantequilla, lo tapamos (con film transparente o un paño) y lo dejamos fermentar hasta que doble el volumen (aproximadamente 1 hora).

4 Una vez la masa haya fermentado la dividimos en los bollitos que deseamos (entre 8 y 12). Le añadimos en el interior de cada bollo trocitos de chocolate mientras le vamos dando forma. En nuestro caso hemos utilizado chocolate negro para postres y lo hemos picado en trozos pequeños. También se puede emplear pepitas de chocolate. En este paso, debemos tener en cuenta que sobrar sobrar chocolate para adornar en un paso posterior el exterior de los bollos. Vamos colocando las bolitas en la bandeja del horno sobre papel vegetal.



5 Una vez que las tengamos colocadas las tapamos de nuevo con film transparente o un paño y las dejamos reposar hasta que las bolitas doblen su volumen de nuevo.

6 Cuando hayan doblado su tamaño ponemos el horno a precalentar a 180°. Ahora es el momento de utilizar el otro huevo que teníamos preparado. Lo batimos y pintamos los bollos.



7 Para terminar, antes de hornear decoramos nuestros bollitos con trocitos de chocolate.



8 Metemos en el horno ya precalentado y dejamos hornear durante unos 15 minutos, hasta que veamos que estén dorados. Y ya tenemos listos nuestros bollos caseros. Deliciosos y mucho más sanos que los que podemos encontrar en la tienda. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

Los bollitos los podréis conservar en un tupper hermético aunque para que parezcan como recién hechos lo mejor será congelarlos e irlos sacando media hora de comerlos.

Autor

Ana B. D.